# LOS ALFAJORES

DE

# MEDINA SIDONIA,

POR

EL DOCTOR THEBUSSEM,

MIEMBRO DE LA SOCIEDAD DE GASTRÓNOMOS Y COCINEROS DE LÓNDRES.



MADRID

CIↃ.IↃ.CCC.LXXXII.



# EL DOCTOR THEBUSSEM,

MIEMBRO DE LA SOCIEDAD DE GASTRÓNOMOS
Y COCINEROS DE LÓNDRES,

*obsequia* al Sr. don Eugenio Hartzenbusch
*con una copia del folleto intitulado*

LOS ALFAJORES DE MEDINA SIDONIA.

Medina Sidonia,
y Mar. 22 de 1882.

LOS ALFAJORES DE MEDINA SIDONIA.

# LOS ALFAJORES

DE

# MEDINA SIDONIA,

POR

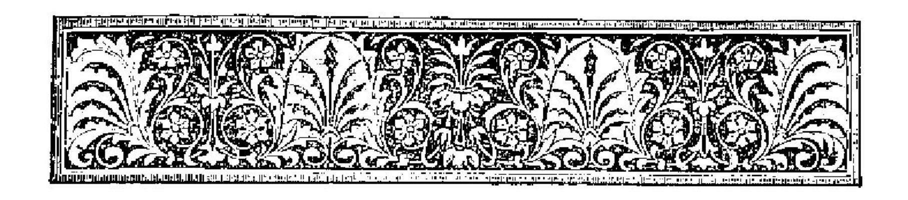
EL DOCTOR THEBUSSEM,

MIEMBRO DE LA SOCIEDAD DE GASTRÓNOMOS Y COCINEROS
DE LÓNDRES.



MADRID.

CIↃ . IↃ . CCC . LXXXII.



# ANTE-SCRIPTUM.

---

La *ligera monografía sobre* Los Alfajores de Medina Sidonia, *reimpresa en este cuaderno, se publicó por primera vez en el afamado periódico de Madrid* La Ilustracion Española y Americana, *correspondiente al* 8 *Diciembre* 1881. *Al aplauso con que mis amigos, el público y la noble corporacion inglesa á que me glorío de pertenecer han recibido dicho escrito, no le puedo hallar más causas que la novedad del tema y la benevolencia y júbilo con que en esta época de almuerzos, banquetes y cenas se recibe y aprecia cuanto con la comida y la bebida se relaciona. Sea cual fuere el motivo, yo pecaria de descortés no enviando ejemplares del presente* Alfajor *á todas las personas*

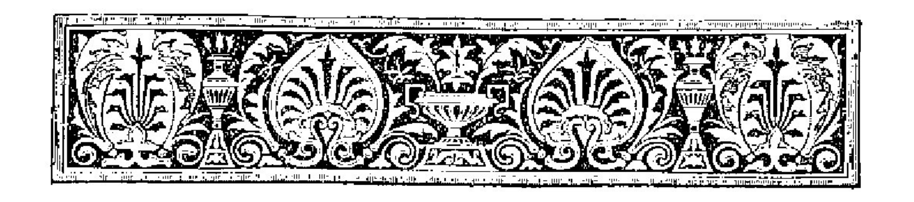
*que han tenido la bondad de pedírmelo, entre las cuales se enumeran muchos gastrónomos y varios jefes de cocina de casas reinantes, de célebres fondas y de ilustres sociedades de Europa, que me honran con su amistad y con su instructiva y amena correspondencia.*

*Las excelentes cartas de D. Adolfo de Castro, D. Francisco M. Montero y D. Matías de Alba, que se insertan en los apéndices, y las adiciones y correcciones hechas al texto, gracias al favor y bizarría de D. José de Castro y Serrano y D. Narciso Campillo, contribuirán tal vez á que el folleto pierda su carácter de baladí, tomando verdadero olor, color y sabor de trabajo literario-gastronómico.*

*Y si, despues de todo, voy equivocado en mis apreciaciones, y la razon se halla, como sospecho, de parte del difunto crítico Revilla, que juzgaba desprovistos de substancia y fundamento todos mis escritos; si tal cosa sucede y tal aserto es la verdad, quizá no falten almas caritativas que acepten sin escrúpulo esta obrilla, aplicándole el refran lemosin de que* tota pedra fa paret.

*Lóndres y Enero* 25 *de* 1882 *años.*

El Doctor Thebussem,
*de la Sociedad de Gastrónomos y Cocineros de Lóndres.*



# LOS ALFAJORES
DE
# MEDINA SIDONIA.

---

AL SR. D. JOSÉ ENRIQUE SERRANO,

Miembro correspondiente de la Real Academia de la Historia, etc., etc.,

*en Valencia.*



I querido señor y amigo: Recibí con gratitud la fina y lisonjera carta de usted, y ante todo debo manifestarle que llevo largo tiempo de no repasar mis libros culinarios ni de coger el mango de la sarten. Me hallo entregado á la voluntad del cocinero, resultando que si hoy no guiso cosas dignas de ser comidas, cultivo, en cambio, legumbres dignas de ser primorosamente guisadas. He logrado aclimatar aquí unas remolachas y unos pimientos que en-

vidiarian los principales horticultores belgas ó italianos. Abandono, pues, el almocafre para contestar á las dudas de usted tocantes á la relacion que pueda tener el *Pain d'épices* de Francia con los renombrados *Alfajores* de Medina Sidonia. Y debo señalar como

Casualidad que, por cierto,
Fué rara casualidad,

que á los pocos dias de recibir su carta de usted llegó á mis manos otra de D. Adolfo Reynoso, caballero de Barcelona, dirigiéndome preguntas casi iguales á las que usted me hacía. De todas ellas me haré cargo en este papel, diciendo lo que se me alcance en la materia, con el laconismo y claridad posibles.

Recuerdo que durante mi vida estudiantil en París concurrí muchas veces á la alegre y democrática feria de la plaza del Trono. Por algunos céntimos de franco se compraba, hace veinte años, un buen pedazo de pan de especias, que el vendedor cortaba á cuchillo de la gran torta ó volúmen que tenía sobre su mostrador. El manjar era de color obscuro, con grandes ojos, semejantes á los que tiene el llamado en España pan frances, y de un gusto ni bueno ni malo, porque casi no sabía á nada. Los progresos industriales y gastronómicos han alcanzado tambien á la humilde pasta de que trata-

mos. Ahora tenemos un pan de especias aristocrático, que se presenta en forma de ladrillo, por cuya circunstancia, y por ser higiénico (segun dicen), se nombra *pavé de santé*. El Sr. Cárlos Auger, de Dijon, premiado en diversas exposiciones con diplomas de honor y medallas de plata y oro, es hoy uno de los primeros fabricantes del pan de especias de Francia.

Crea usted, amigo mio, que la historia de la panificacion, considerada en sus múltiples y variados aspectos, habia de ser curiosa y amena si la trazaba una pluma erudita y elegante. Siempre que se habla de pan recuerdo aquel que habia de comer Adan con el sudor de su frente, y se me vienen á la memoria el pan nuestro de cada dia, los panes y peces milagrosamente multiplicados por el Señor, el pan eucarístico, las diferencias entre el ácimo y el fermentado, establecidas por los hebreos, el pan bendito repartido en ciertas festividades de la Iglesia, etc., etc. Y como no es profanacion mentar al Ingenioso Hidalgo despues de la Biblia, allí encontramos los rimeros de pan blanquísimo de las bodas de Camacho; el mendrugo que Sancho pretendió mojar en las ollas de aquel festin; la hogaza que apeteció D. Quijote despues de la aventura de los carneros; el pan con que remachó las narices del cabrero, y el famoso pedazo en que funda su ventura aquel que no tiene que agradecerlo más que

al cielo mismo. Al negro pan de municion, al triste pan seco, al amargo pan del destierro y al infernal *pane lucrando*, se oponen el pan de Viena, los antiguos craquelenques del Rey de España, el pan pintado y el pan de la boda. Desde el pan que mitiga la pena de los duelos, hasta el fantástico pan y cebolla de los enamorados, media un abismo. Y temeroso yo de hacer un pan como unas hostias, abandono este camino y vuelvo á nuestro tema, para decir á usted que el de *especias* se compone de harina de centeno y miel, con ajonjolí, clavo, vainilla ó cualquier otro ingrediente aromático. Resulta una cosa entre torta y bizcocho, que puede acompañar al chocolate sin que pierda su olor el cacao. Recibe, pues, el *pan de especias* su nombre en sentido metafórico, como le sucede al pan de higos: sólo en la figura se relacionan estos panes con el que sirve por lo comun de sustento al hombre.

Usted me pregunta si los alfajores de Medina Sidonia guardan semejanza con el dicho producto frances. Yo creo que no guardan ninguna, segun juzgará usted por la muestra que le mando y la receta que le doy en pesas y medidas antiguas, porque así consta en el original, y porque reducirlas á gramos y litros me parece tan absurdo como trocar por la moderna báscula el antiguo peso de cruz con que pintan á la Justicia. Á la generosidad de mi

pariente y amigo D. Salvador Hidalgo y Pardo de Figueroa debí el regalo de un volúmen en fólio, manuscrito en gallarda letra, de cien hojas de papel de hilo, con lujosa encuadernacion en pergamino y córtes dorados, en cuya portada se lee: RECETARIO PRÁCTICO DE GUISADOS Y DULCES: MEDINA SIDONIA, AÑO DE 1786. Á la página 60 de este libro anónimo, que más parece ejecutoria de hidalguía que curioso tratado de cocina, se halla el siguiente récipe:

✠

ALFAXOR DE PRIMERA CALIDAD.

»Para labrar el alfaxor prepararás lo que voy á decir:

»Un azumbre de miel blanca:

»Tres medios de avellanas y una libra de almendras, todo ello tostado y tronzado:

»Onza y media de canela en polvo:

»Dos onzas de matalahuva, cuatro adarmes de clavo y otros cuatro de cilantro, todo tostado y molido:

»Una libra de ajonjolí tostado:

»Ocho libras de polvo de moler, sacado de rosquillos de pan sin sal ni levadura, muy cocidos en el horno.

»Con media libra de azúcar harás almíbar: luégo

agregarás la miel, y cuando esté subida de punto, le echas los avíos, tres puñados de harina cernida y el polvo de moler. Muévelo para que todo quede bien mezclado. Háganse los bollos en caliente; báñense en almíbar; cúbranse de azúcar fina con alguna canela, y empapélense. En cada libra de bollos deben entrar de ocho á doce para que sean lucidos. La dificultad y el secreto del alfaxor está en el punto de la miel: para conocerlo dan las recetas muchas reglas; pero como ninguna es cierta no las apunto, y digo que la práctica es aquí la maestra, como en todo.»

Desde luégo comprenderá usted que este verdadero alajú podria definirse diciendo que es el *melicratum* ó aloja en estado sólido. Diferénciase el alfajor medinés del de otros puntos de España, no tanto en el *modus faciendi*, cuanto en la forma, que de manera tan poderosa influye en el sabor de los manjares. No son aquí tortas colocadas entre obleas; es un cilindro ó croqueta, de once centímetros de altura por dos de diámetro y cincuenta gramos de peso, revestida de azúcar y canela, y cubierta con un papel, humilde ó vistoso, que la envuelve en espiral, plegándose con cierta elegancia en los extremos. Tal es el clásico *bollo de alfajor* de Medina, conservado en toda la pureza de su abolengo árabe, y hermano carnal del que hoy se fabrica en Mazagan, Fez y otros puntos de África.

Pocas y cortas son las antiguas noticias que puedo suministrar á usted tocantes al dulce que nos ocupa. A fines del siglo xv asiste á la guerra ó á las fiestas de un matrimonio; en el xvi implora la benevolencia de un coronel ó enaltece la valía de una esclava; en el xvii agasaja á un monarca, y en el xviii obsequia á un obispo, segun notará usted por las indicaciones que siguen.

Don Enrique de Guzman, II duque de Medina Sidonia, pide, en 2 de Julio de 1487, al concejo, alcaldes y regidores de dicha poblacion, que envien al real de Málaga cincuenta vacas, cincuenta bueyes, doscientos carneros *é proveimiento de alajú desa mi cibdad.*

Doña Leonor de Mendoza Ribera, mujer del citado magnate, dice desde Sanlúcar de Barrameda, en 8 de Noviembre de 1489, que, con motivo del casamiento de su hijo D. Juan con doña Isabel de Velasco, le manden cuatro toros que sean muy bravos, y *dos canastas d'alajú que sea muy bueno.*

En Abril de 1580 acordó el concejo que se regalasen al ilustrísimo Marcio Colona, lugarteniente de su tio Próspero Colona, y coronel de la coronelía de los mil quinientos italianos que se hallaban en Medina Sidonia, *una carga de alfajores é quarenta ducados para guantes, para que se contentase con los alojamientos dados á su gente; é diez*

*ducados é media carga para el mesmo efeto al capitan Ascanio Constantin.*

Por escritura otorgada en Medina, á 9 de Febrero de 1582, vende Simon de Cote á Sebastian Sanchez de Cuéllar, vecino de Jerez de la Frontera, una esclava prieta, nombrada Catalina, de veinte años de edad, poco más ó ménos. Advierte que no se verifica el contrato como el de bestia en feria ó quesos en costal: asegura, por el contrario, que Catalina no es borracha, ni huidora, ni padece gota coral, ni mal de corazon, ni otra enfermedad, ni está endemoniada, y agrega *que es guisandera de habilidad de muchas cosas, y en especial de fruta de sarten, de huevos mexidos y de alfajor al uso de acá.*

Entre los gastos hechos por el concejo de Medina en Marzo de 1624 para hospedar y agasajar al rey Felipe IV á su paso por dicha ciudad, se cuentan ocho ducados que se abonaron á *Juana la Espadera por la arqueta de alfajores con papeles dorados é plateados, que presentó la justicia é rregimiento al licenciado D. Miguel de Cárdenas, alcalde de la jornada real, para que fuesen refaccion de S. M. en su viaje á Tarifa.*

El secretario de D. Fray Thomás del Valle, obispo de Cádiz, manifiesta á los curas y beneficiados de Medina Sidonia, por medio de atenta carta fecha el 6 de Enero de 1739, la gratitud de su ilus-

trísimo y reverendísimo señor, *por los pavos y alfajores que le habian regalado en las últimas pascuas de navidad.*

Ya hemos visto en la escritura arriba citada, que uno de los méritos que realzaban á la esclava Catalina era su *habilidad para hacer alfajor.* Semejante circunstancia debió enaltecer su precio, porque ha de saber usted que la fabricacion del alajú no se ha conservado ni en los conventos de monjas ni en las confiterías. Permanece en el pueblo, y pasa, á modo de mayorazgo saltuario, de unas familias á otras. Elabórase principalmente en Pascua de Navidad, tanto para regalarse con la golosina como para obsequiar con ella á sirvientes y comensales, ó á relacionados y amigos ausentes de la poblacion. El mercado del verdadero alfajor de Medina, que casi no traspasa los límites de la provincia de Cádiz, tiene su natural asiento en las tabernas y ventorrillos de dicho territorio. La difícil circunstancia de que la pasta conserve los grados convenientes de elasticidad y dureza, es un secreto del arte que hoy radica en casa de las *Trejas*, cuyos productos representan entre sus congéneres lo que una caja de *Partagás* ó una botella de *Domecq*, vienen á ser comparadas con los cigarros vulgares de la Habana ó con el caldo que se vende al menudeo en las tabernas de Jerez de la Frontera.

Creo que por rica y delicada que se juzgue la confitura de que hablamos; por gran duracion que tenga para ser conducida de un punto á otro sin descomponerse ni alterarse en sus condiciones esenciales, y por mucho que se adorne su envase y parte exterior, no puede convertirse jamas en ramo importante del comercio. Las pasas de Málaga, el chocolate de Astorga y el maimon de Zamora, por ejemplo, agradan desde la primera vez que se saborean; pero el alfajor requiere la costumbre del paladar, del mismo modo que la necesitan el morteruelo manchego, el vino manzanilla ó el queso de Roquefort. Y en prueba de tal creencia, escuche usted las opiniones de algunos amigos mios.

«Nada he probado—me escribia Julian Romea »—que se parezca al alfajor. Comprendo que debe »agradar á los que hayan comenzado á comerlo »desde la niñez, pero no á los maduros como »yo. Ventura de la Vega, despues de olerlo, dijo »muy serio que aquello debia ser medicamento de »uso externo para mulos ó caballos.»—Limitóse D. Fermin Caballero á elogiar la forma y el aseo de la elaboracion, y á decir que tanto él como su amigo el célebre Dr. Asuero calculaban que no debia abusarse de este alajú. El excelente D. José de Palacio y Vitery me manifestó, con singular donaire, que el tal dulce era capaz de envenenar al que lo comiese, y que él se hallaba arrepentido y me-

droso de haberlo paladeado.—Don Salustiano de Olózaga indicó que la expresada confitura no le entusiasmaba, y que hacía memoria de haberla probado, allá en sus mocedades, en un ventorrillo de las inmediaciones de la Isla de Leon.—El Vizconde de Bétera declaró lo que sigue: «Ayer llegaron los »alfajores, y despues de saborearlos tranquila y re»posadamente, debo manifestar á V., en primer lu»gar, que reunen todas las condiciones que hacen »agradable un objeto á la vista, órgano que, en mi »concepto, es poderoso auxiliar del gusto. En se»gundo lugar, merecen mi más sincera aceptacion »todas las materias que componen el alajú. Pero..... »en tercer lugar, el aroma del clavo le proporcio»na un sabor que hallo nuevo en las cosas dulces, »y tal novedad me obliga á decir á V. que, áun »cuando sospecho que llegarian á gustarme, entien»do que nunca habia de ser en el grado que otros »dulces ménos moriscos que ese con que V. me »obsequia y yo tanto agradezco.»—Finalmente copiaré los discretos párrafos de la carta en que don José de Castro y Serrano alegaba, con su singular donaire, las razones que le habian impedido hablarme del manjar que nos ocupa:—«Pasados unos »dias, dice, abandoné á Villaharta (Mayo de 1879), »llevando en el saco de noche los alfajores que us»ted me regaló, y tomé en Córdoba el tren de Ma»drid. Al llegar á Vilches supimos que acababa de

»hundirse el túnel del mismo nombre en Despeña-»perros, y que nuestro tren debia detenerse hasta »que se abriera un paso. La primera preocupacion »de los viajeros fué buscar qué comer; pero nues-»tra diligencia se estrelló ante la miseria del lugar, »donde sólo encontramos pan y aceitunas, algunos »huevos, unos chorizos muy malos, y vino peor. La »gente era bastante, y un codillo de jamon que pu-»do adquirirse fué destinado á las señoras, entre »las que se encontraba la Marquesa de Jabalquin-»to, que hizo los honores de la desdicha con la ma-»yor distincion. Acabada de comer aquella pobreza, »con tanta broma como hambre, ¿qué hubiera usted »hecho teniendo un paquete de alfajores de Medi-»na en el saco? Pues eso hice yo. Saqué los alfajo-»res, y toma tú, toma tú, toma tú, desaparecieron »de la vista, como pan bendito, faltando para una »porcion. A algunos no les gustaban; pero la gente »de la tierra se echaba encima y se comia los peda-»zos. Yo, como dueño de la cosa, me quedé sin la »cosa, y vea V. la razon que he tenido para no »darle mi parecer gastronómico sobre los alfajores.»

De estas alegaciones podemos deducir que, áun cuando no faltan personas á quienes les agrada el alajú desde la primera vez que lo prueban, hay otras (el mayor número por cierto) para las cuales ni la mejor salsa del mundo, que es el hambre, alcanza á dar atractivo al famoso dulce medinés.

No permite, amigo mio, la índole de esta carta entrar de lleno en el exámen de las cocinas árabe y española durante el largo período de la reconquista. Materia sabrosa para un detenido estudio de costumbres, con ribetes de filosófico y social, y tan útil ó más que las disquisiciones sobre la arquitectura, poesía ó jurisprudencia de los sarracenos. La moda y el progreso, refinando el paladar de las gentes, han cambiado ya el hipocrás, el hidromel y la aloja, con el ponche, el café y el chocolate, y ha sustituido la capirotada, el mirrauste y el manjar blanco, por los timbales, pasteles y jaletinas. La actividad del comerciante, el anuncio de la imprenta y la prontitud del transporte, se presentan como enemigos invencibles ante los modestos productos culinarios que habian imperado siglos y siglos en diversos rincones de España. Por dicha causa, el diacitron y el alfilete, la melcocha y la piñonata, los cuajados y los alfeñiques, el arrope y los nuégados, y hasta las mil variedades de la poética fruta de sarten, tan grata á los ojos como buena al paladar, tienen que rendirse y humillarse ante la valiente mesnada que forman, con otros adalides, el célebre turron de Jijona, el sublime mazapan de Toledo, las famosas cascas de Valencia, los deliciosos mantecados de Laujar, el rico polvoron de Sevilla y las inimitables confituras de las nobles comendadoras de Granada. Todavía es tiempo de

inventariar y describir lo que nos resta de la cocina y repostería de los árabes, y de tributar un recuerdo de gratitud á los hombres á quienes se debieron en su tiempo los mejores aceites, carnes, quesos, harinas y aguas potables de Europa, y á quienes España debe todavía frutas, legumbres y hortalizas superiores y gustosas. Dentro de pocos años, los opulentos industriales Prast, Roldan y Matías Lopez, y sus delicados productos cosmopolitas, presentados á la venta con todo el lujo y buen gusto de refinamiento frances de nuestros dias, aniquilarán los restos diversos y quebrantados de aquellas golosinas moriscas, que fueron el encanto y el deleite de la mesa de nuestros abuelos.

En resolucion; el alajú se halla herido de muerte y próximo á desaparecer de la repostería moderna. La única semejanza que lo relaciona con el pan de especias frances se reduce, segun entiendo, á que ambos son humildes manjares, relegados ya de la mesa fina y distinguida de estos tiempos. Sin embargo, en obsequio á la verdad y á la justicia, debo consignar las ocasiones en que, hallándose el alfajor medinés bajo el patrocinio del bendito San Oportuno, lo he juzgado no solamente pasadero, sino rico y delicioso. Al viajar por los tartesios campos, recorriendo en grata compañía el áspero y fragoso territorio que abarcan Medina, Tarifa y Gi-

braltar; al advertir el color rojizo y la pintoresca vegetacion de estas montañas, que parecen acabadas de romper para dar paso á las aguas del Océano; al contemplar la costa africana á una distancia tal, que nos parece alcanzarla con la mano; al oir que los rios que atravesamos se llaman Guamesí, Guadarranque, Guadalmedina, Celemin y Barbate, y las tierras se nombran Albadalejo, Ben-halluz, Alcántara, Algar y Almoraimas; al notar la pronunciacion gutural de estas gentes, y su color, y su tipo, y sus maneras, y sus vestidos, y sus cantares, y su lenguaje, y los jaeces de sus caballerías, todo tan verdaderamente africano, se nos vienen á la imaginacion los árabes con sus jaiques y alquiceles, y hasta con su paladar y cocina. Y si entónces corre el fresco viento de Enero, y le brindan á V., y V. acepta, un par de buenos alfajores y otro par de buenas copas de anisete de Ojen ó de Cazalla, no sólo conforta V. su estómago, sino que cobra arrojo y bríos para espolear el caballo y sacarlo al trote, perdiendo el miedo á los estrechos y tortuosos vericuetos que culebrean entre las gargantas, lajas y precipicios que sirven aquí de espléndida contera á la vieja y asendereada Europa.

Si con lo manifestado acierto á satisfacer los deseos y curiosidad de V., y consigo que al proveerse en estas próximas Pascuas de un dulce arqueológico, como pretende, prefiera V. los alfajores de Me-

dina á los panes de especias de Paris, considerando que el alfajor es moro y que VV. los valencianos, no sólo son moros tambien, sino que de moros se visten aún, quedará patrióticamente satisfecho su afectísimo y devoto amigo,

EL DOCTOR THEBUSSEM.

*Huerta de Cigarra (Medina Sidonia), 5 de Noviembre de 1881 años.*



# APÉNDICES.

§ I.—Carta del Excmo. é Ilmo. Sr. D. Adolfo de Castro.
§ II.—Carta del Ilmo. Sr. D. Francisco María Montero.
§ III.—Carta de D. Matías de Alba.
§ IV.—Respuesta á la carta anterior, por el Dr. Thebussem.
§ V.—Comunicacion de la Sociedad de Gastrónomos y Cocineros de Lóndres.



# § I.

# CARTA

DEL EXCELENTÍSIMO É ILUSTRÍSIMO

## Sr. DON ADOLFO DE CASTRO.

---

Al honorable Doctor Thebussem.

Mi predilecto amigo y distinguido compañero: He leido el escrito de V. acerca de los *Alfajores de Medina Sidonia*, encontrando en él lo de siempre; aquella originalidad y gracia nativa que tanto encantan á los verdaderos aficionados á las letras, entre los cuales tengo algun antiguo derecho á contarme.

Consiguientemente, su lectura me hizo recordar algunos de mis apuntes etimológicos sobre esa palabra, y alguna que otra observacion acerca del asunto. Y en resúmen, voy á consignarlo todo aquí, en ampliacion de lo expresado tan ingeniosamente por usted.

Covarrubias, en su famoso *Tesoro de la lengua castellana*, dice que *alaxú* es vocablo corrompido de *alaxur* ó *alfaxur*, que todos estos nombres significan una misma cosa y valen, tanto en lengua arábiga como en la nuestra, «conserva hecha de miel, especias y pan rallado.» Antonio de Nebrija le da en latin un nombre griego, *artomeli*; esto es, «pan y miel.»

Con perdon de aquel erudito, el árabe genuino la llama *al-hachou*, por lo cual la ortografía más exacta etimológica es *alfaxu*. Las otras formas de *alaxur*, *alajú*, *alfaxu*, *alfaxur*, y *alfajor*, no pasan de ser alteraciones que han dado de sí los tiempos y el uso.

Los árabes argelinos llaman á lo que nosotros alajú ó alfajor *al-hachoua*.

Pedro de Alcalá, en su *Diccionario*, dice que *alhachou* es en latin *farctum*. Los franceses han tomado de esta voz latina la palabra *farce*, que es un *condimento*, «compuesto de viandas desmenuzadas, preparadas con hierbas, huevos y especias»; esto aparte de la significacion de *farce* por *farsa*.

Los italianos tienen una especie de alfajor, segun se demuestra por la definicion siguiente: *Alajú ó alfajor: pasta con mele, noci, pinocchi*, «pasta con miel, nueces y piñones.» Tal decia Francisco Franciosini, en la primera edicion de su *Diccionario hispano-itálico* (1627), poniendo por equivalente de las voces *alajú* y *alfajor* la pasta que se hacía en algunos países de Italia, á ménos que en esta definicion no se refiriese al alfajor que él habia conocido en España y que se hacía de esa manera. Pero vaya V. á averiguar eso.

El Padre Francisco Guadiz, en su *Vocabulario arábigo-hispano*, que yace inédito en la Biblioteca Colombina, y el cual he dado á conocer en algunas de mis obras que andan por esos mundos de Dios, dice que *alfajor* procede de las voces *al-haxú*, y que aquélla es corrupcion de éstas.

Esto es cuanto se me ocurre en comentario del escrito de usted, por el que lo felicita cordialísimamente su amigo constante—*Adolfo de Castro*. (Publicada en el DIARIO DE CÁDIZ, del 3 de Enero de 1882.)

---

## § II.

# CARTA

DEL ILUSTRÍSIMO SEÑOR

# DON FRANCISCO MARÍA MONTERO.

---

AL DOCTOR THEBUSSEM.

Queridísimo Doctor.............................. Y ya que con hábil y primoroso pincel nos trazó V. la historia del *Alfajor medinés*, y el compañero gaditano Adolfo de Castro le agregó la contera etimológica, sería de parecer que V. encargase una buena porcion de este *alaxur*, *alajú*, *alfaxú* ó *alfajor*, á las «Trejas», quienes, agradecidas á V. por la fama que les ha dado, y que pasará á la posteridad, sabrán hacer maravillas que no haya más que ver. Al mismo tiempo, siendo hermanos gemelos el *alfajor* y el *piñonate*, Cástor y Pólux de bodas, bautizos y jolgorios con las botellas del anisete, complemento de todo refresco al uso de esta tierra, yo mandaré fabricar uno en mi lugar, tamaño como una piedra de molino de esas que sacan, cortan y pulen en el término de Medina Sidonia, tal y tan bueno como no se ha visto otro desde los Abderramanes acá. Con este par de frutas de sarten de morisco abolengo, meloso sabor y duras de digerir, se arreglará nuestro festin á satisfaccion de todos (1). Me temo, Doctor querido, que al describir V. este rincon de Andalucía, con su sal y acos-

(1) Con perdon de mi querido Frasquito Montero, creo que ni al *alfajor*, ni á lo que por aquí llaman *piñonate* (áun cuando en su composicion éntre la masa frita), se le debe dar el nombre de *fruta de sarten*. Me fundo, para opinarlo así, en los libros de cocina de Roberto Nola, Diego Granado y Francisco Martinez Montiño, á quienes la Academia Española incluye en su *Catálogo de los escritores que pueden servir de autoridad en el uso de los vocablos y de las frases de la lengua castellana*.—Dr. Th.

tumbrado donaire, indicando la sazon oportuna de comer los alfajores, podrá alguno pensar que ya no hay estrecho de Hércules, y que las huestes de Muley Hassan acampan aún en los montes de la Almoraima. ¿No cuenta V. para nada el culto refinamiento que nos han traido los anglo-sajones? Vemos, en verdad, restos de costumbres árabes en los campos y áun en ciertas poblaciones de nuestra provincia de Cádiz; el negro manto cubre aún los rasgados y arabescos ojos de las hermosas ó de las feas, pero en este confin ya es harina de otro costal, y hasta el tipo del caballista andaluz enjaezado á la morisca se ha perdido, y hay que buscarlo en los campos de Jerez ó de Sevilla......... Sabe V. cuanto le quiere—*El Bachiller Lugareño.*—San Roque, 8 de Enero de 1882. (Publicada en el GIBRALTAR GUARDIAN del 14 de Enero de 1882.)

---

## § III.

## CARTA
## DE DON MATIAS DE ALBA.

Mi respetable Sr. Doctor Thebussem: He leido con mucho gusto el artículo en que V. se ensaña contra los alfajores de Medina Sidonia, haciéndolos de peor condicion que ellos se merecen, dicho sea esto con perdon de V. y de las demas autoridades que en su sacudido escrito se citan. Yo tengo paladar árabe y me gustan; de manera que los trago sin el sorbo de aguardiente que V. propina.

Y vayan unas ligeras notas por si á V., que es tan curioso, pueden servirle de algo.

Sin rebajar el mérito del alfajor de las *Trejas*, le diré á us-

ted que tambien lo fabrican las *Niñas Huérfanas*, *Juana Peralta*, la *Viuda de Venancio*, las *Diaz*, *Juliana*, y otras, y que es bueno siempre que se pague á seis reales la libra, y malo cuando vale á tres. El de este precio consta de pan (Dios sabe de qué harina), mucha especia y poca miel. Hay en el alfajor las variedades ó diferencias que median entre el chocolate caro y el barato, y V. sabe muy bien que «ni jugar con escopeta, ni chocolate de á peseta.»

La exportacion del alajú medinés se halla en baja.

No llega á 70.000 reales el valor anual de la venta. La utilidad que su fabricacion produce no pasa, segun mi cálculo, del 20 por 100. Es decir, que las pobres mujeres labranderas obtienen un jornal de cuatro ó cinco reales, si hay despacho del artículo. El trabajo es rudo y muy enojoso para el olfato, que llega á fatigarse con el aroma de las especias.

Compañera leal é inseparable del alfajor es en Medina la *Empanadilla*, dulce cristiano de la noble familia de los *amygdalinos*, y que V. pudo con su habilidad hallar medio de añadir al artículo, en obsequio al comercio y á los gastrónomos. Vea usted la receta de esta golosina, tan rica como fácil de hacer:

☞ «A una libra de pasta de almendras le agregas tres ó »cuatro huevos, segun te pida, hasta dejarla hecha poleada, »ni blanda ni dura. Échale un par de polvos de canela buena »y bien molida. Con masa de flor de harina, sobada con man»teca de cerdo, formarás tortas delgadas de unas cuatro pul»gadas de diámetro. Allí pones una cucharada escasa de la »pasta, y doblas la empanada dejándola en forma de semi»círculo. Fríelas luégo en manteca, báñalas en almíbar y pol»voréalas con azúcar y canela. No le pongas mucha pasta, »porque reventarian al tiempo de freirlas.»

Creo, señor Doctor, salvo mejor parecer, que las empanadillas asidonenses (como dice Juan Altimira en su *Arte de Cocina*, hablando de otro manjar) *pueden salir á la mesa de un grande de España*.

Concluyo suplicando á V. la receta de la *aloja*, y que perdone las libertades é impertinencias de su amigo y servidor, q. s. m. b.—*M. de Alba*.—S/c á 4 de Enero de 1882.

———

## § IV.

# RESPUESTA

Á LA CARTA ANTERIOR

# POR EL DOCTOR THEBUSSEM.

Mi querido Alba: Muchas gracias por su carta de V. del 4, que pienso utilizar desde la cruz á la fecha. Son muy curiosas las noticias que V. me comunica, y muy buenas las empanadillas que V. me recomienda. Quedan probadas y aprobadas.

La *aloja* no es fácil de hacer. El famoso maestro Alfonso Chirino, físico del rey D. Juan II, da en su *Tractado llamado menor daño de la medicina* (Sevilla 1542), la siguiente receta:

☞ «Agua de rio, treinta libras;
«Levadura antigua, cuatro onzas;
«Miel muy buena, tres libras;
«Polvos de jengibre y pimienta longa, de cada uno »media onza;
«Canela, tres dracmas;
«Clavo, dracma y media;
«Nuez de especia, una dracma.»

La dificultad está en el modo de disponer y en el tiempo de mezclar tales ingredientes. Un autor agrega que «cada »alojero procura componer su aloja de modo que tenga buen »gusto y sabor, propia pasion de cocineros que, sin atender »á que el guisado sea bueno ó malo para la salud, sólo atien- »den á dar gusto al gusto y á lisonjear el apetito.»

Yo he probado la aloja en varios pueblos del antiguo reino de Leon, y comprendo que debe ser bebida agradable para los paladares que á ella se acostumbren. Y ya que de este lí-

quido hablamos, copiaré á V. los renglones que le consagra Don Dionisio Chaulié, en su curioso, notable y amenísimo artículo intitulado *Recuerdos de un contemporáneo*, impresos en el periódico de Madrid la REVISTA CONTEMPORÁNEA del 30 de Octubre de 1881, que dicen así:

«Justo es consagrar un pequeño espacio á las renombradas »alojerías, de antiquísimo orígen, que han desaparecido por »completo hace bastantes años. En 1830 áun habia cuatro en »Madrid. Dos en la calle de Toledo, una en la de la Mon»tera y otra en la Puerta del Sol. A ellas acudian los aficio»nados al saludable y bastante grato refresco, conocido con »el nombre arábigo de *aloja*, servido invariablemente en enor»mes tazones de vidrio con dos asas, costumbre oculta en la »noche de los tiempos. Esta bebida, compuesta de arroz, miel »y especias, se introdujo en España por los Sarracenos, du»rante las guerras de la Reconquista, y tan conveniente fué »contra la ardiente influencia del clima, y preservativo tan »eficaz de várias enfermedades, que los cristianos la adopta»ron desde luégo. Prueba de esto se conservó en la bandera »blanca cruzada de rojo, distintivo indispensable de las alo»jerías hasta su desaparicion, en recuerdo del emblema adop»tado para señalar la tienda en que se vendia en el campamen»to de los fieles. Los dueños de botillerías y cafés trabajaron »con empeño para evitar la competencia de los alojeros, y á »fuerza de esparcir patrañas acerca de los ingredientes que »suponian entrar en la composicion de la aloja, y aprove»chándose del inoportuno secreto con que se manipulaba, lo»graron hacerla olvidar, si bien cayó sin pedir gracia ni ad»mitir condiciones, tan barata, original y en la misma forma »que la trajeron los sectarios del Koran.»

Es cuanto por hoy puede decir á V. sobre la *aloja* su buen amigo y servidor—*Thebussem*.—s/c y Enero 7, 1882.

## § V.

# COMUNICACION

DE LA SOCIEDAD

## DE GASTRÓNOMOS Y COCINEROS DE LÓNDRES.

(Gran sello, admirablemente grabado en acero, con orla compuesta de cebollas, huevos, perejil y espárragos, y dentro de ella trofeo formado con libro, sarten, cuchillo, pluma y cucharon: debajo los signos de *Aries* y *Piscis*, y en derredor, la letra de SOCIETY OF GASTRONOMISTS AND COOKS OF LONDON.) London, December 20.th, 1881.—Sir: Your presentation of *Los Alfajores* was laid before the fellows at the Ordinary Meeting of the Fellows of this Society on Monday Evening last, and it is my agreeable duty to convey to you their Tanks for your kindness in thus contributing to promote the objects for which the Society is incorporated.—I am, Sir, your obedient servant, *W. Kinsey*, Secretary.—To our Fellow-Member Rt. Hon. Dr. Thebussem.—Medina Sidonia.—Spain.

FIN.



*Imprimiése este folleto en Madrid, en la imprenta*
DE ARIBAU Y COMPAÑÍA,
*impresores de cámara de S. M.,*
*en el mes de Febrero del*
*año de mil ochocientos*
*ochenta y*
*dos.*

# Notificacion.

---

Aun cuando esta corta labranza de Alfajor se ha hecho para regalo, pónense en venta un par de libras, con cuya cantidad creo que basta y sobra para satisfacer el capricho de los golosos.

## PUNTO DE VENTA.

Se hallará únicamente en la confitería de Don Leocadio López, calle del Cármen, número 13, Madrid.

## PRECIO.

Se vende al peso, y su coste será el siguiente:

Á los diputados, traficantes y comediantes, ciento siete milésimas de peseta el decágramo.

Á las mujeres, niños y ancianos, diez cuartos y medio la onza.

Los pagos han de ser al contado.